ISTRUZIONI PER L'USO

INSTALLAZIONE

COLLEGAMENTO ELETTRICO

PRIMA DI USARE IL FORNO

CONSIGLI PER LA SALVAGUARDIA DELL'AMBIENTE

PRECAUZIONI E SUGGERIMENTI GENERALI

ACCESSORI DEL FORNO

TABELLA COTTURA

MANUTENZIONE E PULIZIA DEL FORNO

GUIDA RICERCA GUASTI

SERVIZIO ASSISTENZA

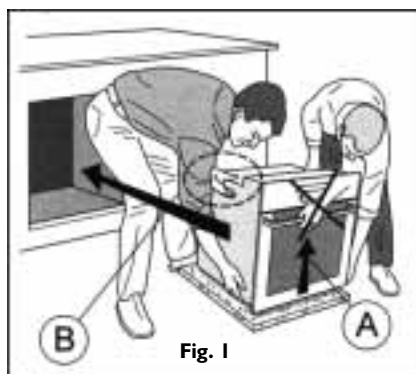
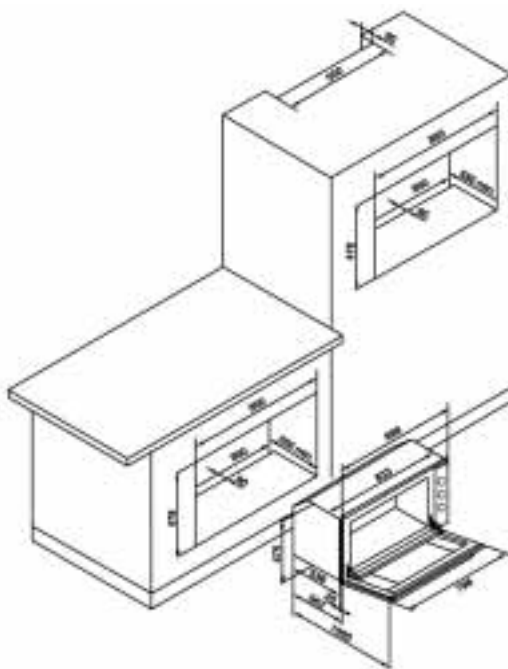
DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ CE

INSTALLAZIONE

Informazioni tecniche per l'installatore

- Questo apparecchio ha un peso eccessivo, il sollevamento e la sua movimentazione deve essere fatta con l'intervento di due o più persone al fine di evitare rischi o disagi.
- Dopo aver sballato il forno per poter effettuare il collegamento, appoggiatelo sulla base di polistirolo per evitare di danneggiarlo.
- Non sollevare il forno prendendolo dalla maniglia (Fig. 1, A), ma afferrandolo ai lati (Fig. 1, B)
- Verificare che l'apparecchio non sia stato danneggiato durante il trasporto.
- Le dimensioni del forno e del mobile sono illustrate nella figura a fianco.
- I mobili in contatto con il forno devono essere resistenti al calore (min. 85°C).
- Se i laminati in plastica o il materiale sigillante non sono sufficientemente resistenti al calore, si possono verificare formazione di bolle, deformazione della superficie o distacco del rivestimento.
- Alloggiare il forno nella cavità del mobile, sollevandolo ai lati e facendo attenzione a non intrappolare il cavo di alimentazione.
- Fissare il forno utilizzando le apposite viti.
- Il forno può anche essere incassato in colonna.
- **Per assicurare una corretta ventilazione, prevedere sulla base del mobile un'apertura di almeno 860x90 mm. Se installato in colonna oltre al trancio di 860x90 mm prevedere un ulteriore trancio superiore colonna di 500x90 mm.**

B A

Fig. 1

COLLEGAMENTO ELETTRICO

- **Importante:** non dare tensione al forno prima di aver completato il collegamento.
- Accertarsi che l'installazione ed il collegamento elettrico siano effettuati da un tecnico qualificato secondo le istruzioni del fabbricante e secondo le norme locali in vigore.
- L'installatore è responsabile del corretto collegamento elettrico e dell'osservanza delle norme di sicurezza.
- Il collegamento alla rete deve essere effettuato tramite un dispositivo di interruzione onnipolare con distanza di apertura dei contatti uguale o superiore a 3 mm.
- La messa a terra dell'apparecchio è obbligatoria a termini di legge.
- Non utilizzare prese multiple o prolunghe.
- Dopo l'installazione, le parti elettriche dovranno essere inaccessibili.
- Nel caso di allacciamento con spina assicurarsi che sia accessibile dopo l'installazione dell' apparecchio.
- Assicurarsi che la tensione indicata sulla targhetta matricola corrisponda alla tensione della vostra abitazione. La targhetta matricola è visibile sul bordo frontale del forno quando si apre la porta.
- Nel caso di sostituzione del cavo di alimentazione utilizzare un cavo tipo H05RR-F 3x1,5 o superiori.

PRIMA DI USARE IL FORNO

- Per utilizzare al meglio il forno, vi invitiamo a leggere attentamente le istruzioni per l'uso e la Scheda Prodotto e a conservarle in caso di necessità.
- Togliere le protezioni di cartone e il polistirolo all'interno del forno.
- Pulire l'interno del forno con detergente non abrasivo e acqua tiepida.
- Togliere gli accessori dal forno e riscaldarlo alla massima temperatura per 30 minuti circa per eliminare gli odori ed i fumi del materiale isolante e dei grassi di protezione.
- È consigliabile tenere aperta la finestra durante questa operazione.

CONSIGLI PER LA SALVAGUARDIA DELL'AMBIENTE

1. Imballo

- Il materiale d'imballo è riciclabile al 100% ed è contrassegnato dal simbolo del riciclaggio .

2. Forno

- Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla Direttiva Europea 2002/96/EC, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).
  Assicurandosi che questo prodotto sia smaltito in modo corretto, l'utente contribuisce a prevenire le potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute.
  Il simbolo sul prodotto, o sulla documentazione di accompagnamento, indica che questo prodotto non deve essere trattato come rifiuto domestico, ma deve essere consegnato presso l'idoneo punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Disfarsene seguendo le normative locali per lo smaltimento dei rifiuti.
  Per ulteriori informazioni sul trattamento, recupero e riciclaggio di questo prodotto, contattare l'idoneo ufficio locale, il servizio di raccolta dei rifiuti domestici o il negozio presso il quale il prodotto è stato acquistato.

PRECAUZIONI E SUGGERIMENTI GENERALI

- Prima di qualsiasi operazione di manutenzione, disinserire il forno elettricamente.
- **Il forno non deve essere utilizzato da bambini o da persone inferme senza supervisione.**
- **Controllare che i bambini non giochino con l'apparecchio.**
- **Le parti accessibili del forno possono diventare calde durante l'utilizzo, si raccomanda di tenere lontano i bambini dall'apparecchio.**
- **Non si devono usare materiali o sostanze abrasive per la pulizia dei VETRI per evitare il loro danneggiamento.**
- **Durante l'uso l'apparecchio diventa molto caldo. Si dovrebbe fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno.**
- Eventuali riparazioni o interventi sul forno devono essere eseguiti solo da un tecnico qualificato.
- Accertarsi che i cavi elettrici di altri apparecchi utilizzati vicino al piano o al forno non vadano a toccare le parti calde o a incastrarsi nella porta del forno.
- Usare guanti da forno per rimuovere pentole e accessori, quando il forno è caldo.
- **Non ricoprire il fondo del forno con fogli di alluminio.**
- Non riporre materiale infiammabile nel forno.
  Se l'apparecchio viene messo in funzione inavvertitamente, potrebbe incendiarsi.
- Non appoggiare pesi elevati sulla porta, in quanto potrebbero danneggiare la cavità del forno e le cerniere. Peso massimo: 7 kg.
- Non appoggiarsi o sedersi sulla porta del forno aperta. Non appendere nessun peso alla maniglia della porta del forno aperta.
- Questo apparecchio dovrà essere destinato solo all'uso per il quale è stato espressamente concepito, e cioè per la cottura di alimenti. Ogni altro uso (riscaldamento di locali) è da considerarsi improprio e quindi pericoloso.
  Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni derivanti dall'uso impropri o erroneo dell'apparecchio.
  L'uso di qualsiasi apparecchio elettrico comporta l'osservanza di alcune regole fondamentali. In particolare durante l'uso:
  - non tirare il cavo di alimentazione per staccare la spina dalla presa di corrente;
  - non toccare l'apparecchio con piedi bagnati o umidi;
  - non usare l'apparecchio a piedi nudi.

ACCESSORI DEL FORNO

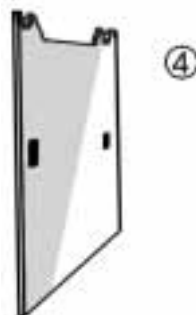
Leccarda (1)
Da usare per raccogliere il grasso o pezzi di cibo quando viene sistemata sotto la griglia o come piastra, per esempio per cuocere carne, pollo, pesce con e senza verdure. Per evitare schizzi di grasso e fumo, versare un po' di acqua nella leccarda.

Piastra per dolci (2)
Da usare per la cottura di biscotti, meringhe e pizze.

Griglia (3)
Da usare per la cottura dei cibi o come supporto per pentole, tortiere e qualsiasi altro recipiente di cottura. Può essere posizionata su qualsiasi ripiano disponibile.

Pannelli catalitici (4)
Questi pannelli sono ricoperti da uno speciale smalto microporoso che assorbe gli schizzi di grasso. Suggeriamo, dopo cotture particolarmente grasse, di effettuare un ciclo di autopulizia.

1. Far funzionare il forno a vuoto ad una temperatura di 200°C per circa un'ora.
2. Alla fine del ciclo, quando il forno è freddo, usare, se necessario, una spugna umida per rimuovere i residui di cibo.
   Non usare saponi o detergenti in quanto potrebbero rovinare lo smalto catalitico.

Presso il nostro Servizio Assistenza è disponibile un kit con i pannelli catalitici.
È possibile richiederlo indicando il cod. 4812 310 28087.

Girarrosto (5)
Da utilizzare come indicato nella sezione della Scheda Prodotto a parte.

N.B.: gli accessori variano secondo il modello.

TABELLA COTTURA

Tipo di pietanza	Temp.°C	Ripiano (*)	Tempo di cottura [min.]	Ciclo di cottura
Pasticceria e torte				
Panettoni o focacce	180	2	55-65	
Crostata alla frutta	200	1	30-40	
Crostata alla ricotta	180	2	35-40	
Dolci a stampo con impasto lievitato	200	1	25-35	
Pasta frolla	190	2	20-30	
Pasta da bignè	200	2	15-25	
Biscotti	190	3	15-20	
Lasagne	225	2	40-50	
Carne				
Filetto di manzo	225	2-3	50-80	
Arrosto di manzo	225	2-3	50-80	
Arrosto di vitello	225	2-3	60-80	
Arrosto di agnello	225	2	45-55	
Roast beef	225	2-3	50-60	
Lepre arrosto	200	2	60-90	
Tacchino arrosto	180	2	circa 240	
Oca arrosto	200	2	150-210	
Anitra arrosto	200	2	120-180	
Pollo arrosto	200	2	60-90	
Coscia di capretto	200	2-3	90-150	
Coscia di cervo	180	2-3	90-180	
Pesce	180	2-3	10-40	
Verdure				
Sformato di verdura cotta	170-190	2-3	40-50	
Pizza	240	1	15-25	
Cottura con il Grill				
Costolette		4	8-12	
Salsicce		4	10-13	
Pollo alla griglia		3	25-35	
Spiedini di pollo			50-65	
Spiedini di vitello arrosto			50-65	

Note:
(*) I ripiani sono numerati a partire dal basso. Preriscaldare il forno prima di introdurre le vivande.

Questi cicli sono consigliati per cotture di cibi delicati e/o per riscaldare le vivande.

Questo ciclo è consigliato per cotture contemporanee di cibi diversi senza che vi siano trasmissioni di gusto e odori (a parità di tempo di cottura).

I DATI SOPRA RIPORTATI SONO INDICATIVI PERCHÈ IL TIPO ED IL TEMPO DI COTTURA VARIANO SIA PER LA QUANTITÀ CHE PER LA QUALITÀ DELLE VIVANDE.

MANUTENZIONE E PULIZIA DEL FORNO

ATTENZIONE: per le seguenti operazioni si raccomanda l'utilizzo di guanti protettivi. Sia per evitare eventuali lesioni che per non danneggiare la porta del forno e le cerniere, occorre attenersi scrupolosamente a queste istruzioni.

- Dopo ogni uso, lasciar raffreddare il forno e pulirlo per evitare che le incrostazioni vengano ripetutamente scaldate.
- Se lo sporco è tenace, usare un prodotto specifico per la pulizia del forno seguendo le istruzioni sulla confezione.
- Pulire l'esterno con una spugna inumidita in acqua tiepida.
- **Non usare abrasivi o pagliette metalliche.**
- Pulire il vetro della porta del forno con un detersivo liquido.
- Lavare gli accessori in lavastoviglie o a mano usando un prodotto per la pulizia del forno.

Importante: evitare assolutamente l'uso di idropulitrici ad alta pressione o pulitrici a getto di vapore.

Sostituzione della lampadina

ATTENZIONE: Togliere l'alimentazione al forno.

- Per sostituire la lampadina **B** del forno, togliere il coperchio di protezione **A** girandolo in senso antiorario.
- Dopo aver sostituito la lampadina, rimettere il coperchio di protezione **A**.

N.B.: Usare esclusivamente lampade da 25 W, tipo E-14, T 300°C, disponibili presso il Servizio Assistenza.

Smontaggio della porta del forno (cerniere con levette mobili)

Per facilitare la pulizia del forno, è possibile togliere la porta agendo sulle cerniere come descritto in seguito.

Le cerniere **A** sono dotate di due levette mobili **B**.

Se la levetta B viene sollevata, la cerniera si libera dalla sua sede. Si può allora sollevare la porta verso l'alto ed estrarla facendola scivolare verso l'esterno; per effettuare questa operazione, afferrare la porta a i lati, vicino alle cerniere.

Per reinstallare la porta, procedere in senso inverso e per prima cosa inserire le cerniere nelle loro sedi.

Prima di richiudere la porta, non dimenticare di abbassare le due levette mobili B utilizzate per agganciare le cerniere.

Smontaggio del vetro interno della porta del forno (fig. 1-2)

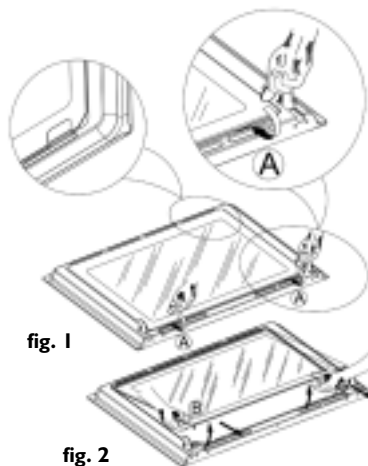
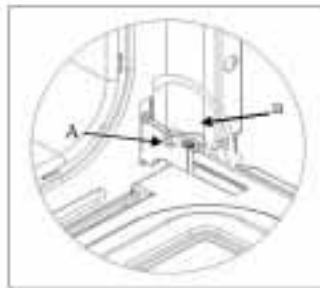
Per rimuovere il vetro interno della porta del forno servitevi di una monetina per fare leva nei due incavi **A**, fino a ottenere lo sganciamento dei due piolini **B** dalle loro sedi (fig. 1).

Sollevare il vetro come indicato in fig. 2 ed estrarlo dalla sede superiore.

Per rimontare il vetro nella porta, ripetere le operazioni precedenti in senso inverso: reinserire il vetro nelle sedi appoggiandolo sui bordi della porta. Premere sul vetro, fino a far rientrare i piolini nella posizione iniziale (fig. 2).

Una volta rimosso il vetro, fare attenzione mentre si effettua la pulizia dei vetri e dei bordi interni della porta, perchè potrebbero essere taglienti in seguito ai processi di fabbricazione.

fig. 1

fig. 2

GUIDA RICERCA GUASTI

Il forno non funziona

- Riaccendere l'apparecchio per accertarsi che l'inconveniente sia stato ovviato.
- Verificare che ci sia tensione in linea.
- Verificare che il programmatore meccanico sia stato impostato sul tempo di cottura o sul funzionamento manuale.

SERVIZIO ASSISTENZA

Prima di contattare SERVIZIO ASSISTENZA:

1. Verificare se non è possibile risolvere da soli il problema (vedere "Guida ricerca guasti").
2. Rimettere in funzione l'apparecchio per accertarsi che l'inconveniente sia stato ovviato.

Se dopo i suddetti controlli il forno non funziona correttamente, contattare il Servizio Assistenza più vicino.

Indicare sempre:

- una breve descrizione del tipo di anomalia riscontrato,
- il tipo e il modello esatto dell'apparecchio,
- il numero di assistenza (è la cifra che si trova dopo la parola "SERVICE") sulla targhetta matricola posta sul bordo interno destro della cavità (visibile a porta aperta). Il numero assistenza è anche riportato sul libretto di garanzia.
- il vostro indirizzo e numero telefonico completi.

Per gli interventi di riparazione in garanzia, richiedere sempre l'intervento dei **centri di assistenza autorizzati dalla Casa Costruttrice,** come indicato nelle condizioni di garanzia.

Seguire queste elementari regole a garanzia della qualità e della sicurezza del prodotto.

SERVICE 00 0000 00000

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ CE

- Questo forno è stato realizzato per venire a contatto con alimenti ed è conforme alla direttiva europea 89/109/CEE.
- Questo forno è stato progettato per essere utilizzato solamente come apparecchio di cottura. Ogni altro uso (riscaldamento di locali) è da considerarsi improprio e conseguentemente pericoloso.
- Questo forno (Classe 1) è stato concepito, costruito e immesso sul mercato in conformità ai:
  - requisiti di sicurezza della Direttiva "Bassa Tensione" 73/23/CEE;
  - requisiti di protezione della Direttiva "EMC" 89/336/CEE;
  - requisiti della Direttiva 93/68/CEE.